



## TALLER D'AGRODIVERSITAT per a mestres i educadors

Dissabte, 23 de febrer de 10 a 14 h a Can Coll (Cerdanyola)

### El tomàquet *Mandó de Collserola* i altres hortalisses tradicionals: Com fer-ne les llavors i el conreu a l'escola

#### Continguts

- L'origen de les plantes de l'hort i el paper actual de les varietats tradicionals locals
- A Collserola, el tomàquet *Mandó de Collserola* com exemple
- Actualitat del Parc en relació a l'agroecologia, materials i recursos a l'abast

#### Destinataris

- Taller adreçat a personal docent d'Infantil, Primària, Secundària, Cicles Formatius, etc Cinc hores certificades dins Pla de Formació Permanent del professorat del Dep. d'Ensenyament.
- També es treballaran continguts i recursos útils adreçats a altres col·lectius de la comunitat educativa (famílies, educadors de menjador, educadors d'activitats extraescolars, etc.)

#### Antecedents

- Des de l'any 2012 el Consorci del Parc Natural de Collserola, amb l'assessorament de la fundació Miquel Agustí, promou la recuperació del tomàquet *Mandó de Collserola*. Aquesta actuació s'emmarca dins d'un dels objectius del Pla Agropecuari del Parc Natural. Des de fa 3 cursos es donen sobres de llavors d'aquesta hortalissa a centres docents i entitats locals
- Al mateix temps des del 2016, a partir de la proposta i dinamització de l'associació *Arran de Terra*, s'està portant endavant un procés de transició ecològica (projecte *Alimentem Collserola*), i una de les línies d'actuació és d'educació agroecològica
- Cal assenyalar també l'experiència de les propostes educatives del CEA Can Coll. Algunes d'elles tenen, com a objectiu, apropar els nens i les nenes al treball agrari i a l'entorn natural on es desenvolupa

#### Objectius

- Aprofundir en l'ensenyament - aprenentatge de l'origen de les hortalisses i aprofundir en les varietats tradicionals locals. El tomàquet *Mandó de Collserola*, com exemple.
- Aprofundir en l'adquisició de coneixements i desenvolupar idees per a l'aprofitament pedagògic de l'hort de l'escola
- Promoure activitats i processos envers la sostenibilitat, en el context d'un espai protegit (*Pla Agropecuari de Collserola*) i del l'agroecologia (programa *Alimentem Collserola*)
- Promoure complicitats Escola – Parc

## Metodologia

- Xerrada introducció a l'origen de les hortalisses i el paper de les varietats antigues a l'agricultura actual. Enfoc interdisciplinar i transversal del tema
- Taller pràctic per a l'obtenció de llavors d'hortalisses tradicionals
- Visita participativa als horts de Can Coll
- Treballar col·laborativament (registre de continguts significatius i registre de temes "reserva" com a banc d'idees per a projectes). Després del taller es lliurarà un dossier per aprofundir en tots els continguts i nivells educatius, amb tot el que hagi sorgit al llarg del desenvolupament de l'activitat.

## Material

- Llibreta de camp, MP3 o similar, màquina fotos, lupa, paper de filtre, colador, espàtula, formularis per al control i conservació de llavors, peu de rei, balança, etc

## Programa previst

Sessió a desenvolupar al CEA Can Coll, de 10 a 14 h, amb pausa de 15 min.

**Dissabte, 23 de febrer de 2019** - Les varietats tradicionals d'hortalisses, partint del tomàquet *Mandó de Collserola* - Visita i pràctica a l'hort del CEA Can Coll - Taller d'obtenció de llavors

## Inscripcions

- L'activitat és gratuïta
- Places limitades
- Cal fer inscripció prèvia a:
  - o [Pla de Formació Permanent del Departament d'Educació](#)
  - o [Servei Educatiu del Vallès Occidental V](#)
  - o O, si no sou professorat del Dep. d'Educació, al CEA Can Coll, crta. Cerdanyola-Horta, km. 2. tel. 93 692 29 16. [cdre@parccollserola.net](mailto:cdre@parccollserola.net)

### Persones de contacte

Roser Armendares, Joan Cueto, Javi Gómez, Montse Ventura - CEA Can Coll –93 692 03 96

[cancoll@parccollserola.net](mailto:cancoll@parccollserola.net)

Teresa Canyelles - CDRE –93 692 29 16 [cdre@parccollserola.net](mailto:cdre@parccollserola.net)

### Formador extern

Joel Segarra, agro-biòleg ambiental, col.laborador de la Fundació Miquel Agustí,

[segarra.joel3@gmail.com](mailto:segarra.joel3@gmail.com)